HARMONY™ MP

Estructura y estabilidad antes del embotellado

APLICACIÓN

Harmony MP es un preparado puesto a punto para hacer disponibles y resaltar las características de las manoproteínas de la levadura. Su formulación permite de hecho disponer en muy breve tiempo de la cantidad adecuada de polisacáridos de las levaduras capaces de incrementar la estabilidad, plenitud y complejidad del vino, evitando largos y a veces imprevisibles contactos con las lías al final de la fermentación alcohólica. Sus peculiares características lo hacen idóneo para su empleo con vinos blancos, rosados y tintos, tanto de elevada calidad de como de consumo rápido.
Considerando su solubilidad y su rapidez de actuación, **Harmony MP** encuentra su aplicación ideal un poco antes del embotellado, en el vino acabado, permitiendo optimizar la estabilización del vino y colmar en breve tiempo posibles carencias organolépticas.
Harmony MP puede ser empleado también durante todo el periodo de crianza, como alternativa o en combinación con **Harmony Full**, cuando no se disponga de tiempo suficiente, o en el caso de temperaturas bajas o ante la imposibilidad de efectuar removidos periódicos *(bâtonnage)*.

Se recomienda el empleo de **Harmony MP** para:

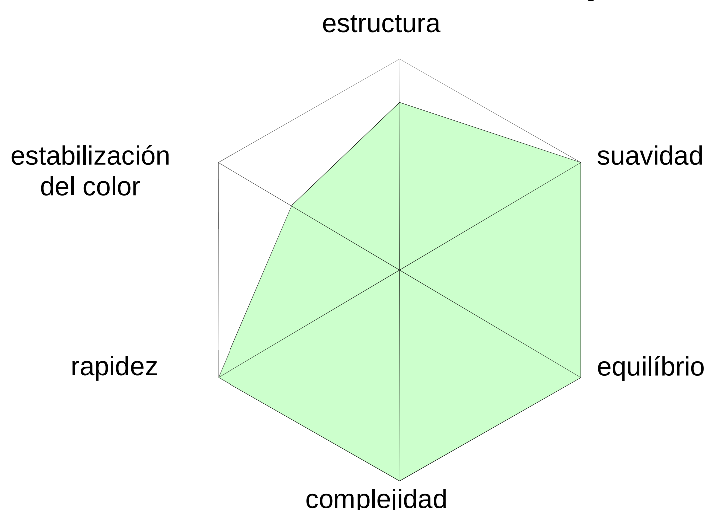
- mejorar la estabilidad proteica y tartárica de los vinos;
- mejorar la estabilidad cromática, en los vinos tanto blancos como tintos;
- incrementar la sensación de plenitud, suavidad y complejidad de gusto;
- mejorar la estructura y la sapidez del vino;
- incrementar la persistencia y la complejidad aromática;
- regular e incrementar la cinética de la fermentación maloláctica
-

DOSÍS Y MODO DE EMPLEO

Emplearlo con dosis de 5 a 20 g/hl, dispersando el producto en poca agua o directamente en el vino, homogeneizando sucesivamente dentro de toda la masa. No es necesario efectuar removidos periódicos *(bâtonnage)*. La adición puede ser efectuada desde el final de la fermentación alcohólica hasta las fases de preembotellado, en cualquier caso antes de la última filtración pre-membrana.

ENVASES

Bolsa de kg 0,5.



DAL CIN

HARMONYTM

APLICACIÓN

La busqueda constante ha puesto a la luz muchos de los mecanismos que concurren a la evolución del vino, de especial manera el proceso que conlleva la estabilización del color y la modificación organoléptica que se verifica durante el proceso de afinado.
Mucho se conoce ahora sobre el juego que desarrollan los taninos en la estabilización de los antocianos, unidos a la acción del oxigeno y al efecto a nivel organoléptico recubierto de las moleculas coloidales, en especial modo aquellas de estructura polisacárida compleja, como ejemplo aquellas liberadas de las levaduras (manoproteínas).
HarmonyTM, una gama de coadyuvantes para el afinado de acción específica, dona al enólogo los instrumentos mas aptos para la obtención de vinos mas corporeos, equilibrados y estables en el tiempo.
Los productos de la gama cubren a todos los efectos un doble juego: aquel de coadyuvante del afinado, colaborando a una evolución positiva del patrimonio organoléptico del vino, y el de coadyuvante de estabilización, encarado a conservar por mucho tiempo los resultados obtenidos.
El cuidado empleo de los diversos productos de la gama permite disfrutar de modo completo la potencialidad posible de los taninos y de las macromoléculas polisacáridas, dando a cada específica exigencia una solución práctica y eficaz.
Se podrá así obtener de una vez una mejora de las percepciones gustativas, con aumento de estructura y corposidad del vino, pero con una evolución del mismo encarada a una mayor suavidad y equilíbrio.
Del punto de vista aromático se podrán obtener efectos interesantes sea por cuanto guarda a la intensidad y a la complejidad que a la persistencia. En otros se puede prevenir o correguir la presencia de eventuales olores anómalos (compuestos sulfurados, etc.).
Del punto de vista de la estabilización los mejores resultados son relativos al color, sea gracias a una acción antioxidante que a una mas directa interacción en el proceso de polimerización y estabilización.
Positivos resultados se obtienen gracias a la acción de las macromoléculas polisacáridas presentes sobre una mejor estabilidad protéica y tartárica.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477- Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com

